

Crêpes

Dieses einfache Rezept ist schnell gemacht und eignet sich gut für süße oder pikante Crêpes.

etwa 8 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Crêpes:

200 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
500 ml Milch

Außerdem:

etwa 20 g Butter

Wie mache ich ganz einfach leckere Crêpes?:

1 Teig zubereiten:

Mehl, Salz und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Eier und Milch mit einem Schneebesen gut unterrühren. Den Teig etwa 20 Min. "ruhen" lassen.

2 Crêpes zubereiten:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eine Pfanne erhitzen und mit etwas von dem Fett auspinseln. Etwa 6 EL oder eine halbe Suppenkelle voll Teig hineingeben, durch Schwenken gleichmäßig in der Pfanne verteilen und bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb backen. Crêpes auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise weitere Crêpes backen.

3 Crêpes nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen und warm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Crêpes zubereiten und jeweils einen Crêpe auf Backpapier, übereinander einfrieren. Vor dem Verzehr auftauen lassen und füllen.
- Für eine pikante Füllung einfach Schinken und geriebenen Käse oder Kräuterquark auf den Crêpes verteilen.

